



Салаты



Супы



Десерты



Рецепты блюд со сметаной  
«Домик в деревне»



## Домик в деревне

Трудно представить себе самые знаменитые и любимые блюда русской кухни без сметаны. Пышные блины, душистый картофель, борщ и окрошка, жареные лисички и горячие пельмени благодаря ложечке густой нежной сметаны приобретают неповторимый вкус и аппетитный аромат.

В русской семье редкий обед обходится без всеми любимой сметаны. Ведь это исконно русский продукт, «изобретенный» в России. За границей сметану почти не знают или выпускают в ограниченном количестве только для салатов под названием «русские сливки».

Этим объясняются и особенности приготовления традиционных блюд. Французские кулинары для придания кушаньям сочности предпочитают сливочное масло, итальянцы и испанцы — оливковое, немцы и украинцы используют шпик, а мастера русской кухни выберут именно сметану. Запеченные с ней рыба, овощи и мясо обладают особой мягкостью и оригинальным вкусом. Недаром столько вдохновенных строк написано русскими классиками о рябчиках и жареных карасях в сметане — тех самых, которые «мастера пахнут»!

Для современной женщины, которая любит готовить и привыкла заботиться о здоровье своих близких, выбор качественных продуктов — вопрос, который всегда стоит на повестке дня. Журнал «Домашний Очаг» советует своим читателям сделать выбор в пользу 100-процентных натуральных продуктов, чтобы каждый день радовать семью не только вкусными и красивыми, но и полезными блюдами. Поэтому мы рекомендуем вам всегда использовать сметану «Домик в деревне».

Хозяйки прежних времен готовили сметану в домашних условиях из сквашенных сливок с добавлением закваски, после чего она «созревала» в погребе в течение 24–48 часов. В наши дни сметана «Домик в деревне» круглый год готовится из самых свежих сливок. Поэтому она ни в чем не уступает настоящей деревенской сметане, которой наши прабабушки потчевали наших предков! Такая же снежная, густая, нежная. Изготавливаемая по традиционному народному рецептам, сметана «Домик в деревне» послужит прекрасным дополнением к вашим любимым блюдам.



## Салат «Деревенский»

**Ингредиенты:** 300 г отварной говядины, 1 небольшая картофелина, 2 маленьких маринованных огурца, соль, перец, 1 ст. ложка сметаны «Домик в деревне», петрушка, помидоры, горчица.

Знакомый вкус привычных ингредиентов в неожиданном исполнении! Легкий в приготовлении, вкусный и сытный, этот салат доставит удовольствие

и придаст сил всей семье после прогулок на свежем воздухе.

Картофель и маринованные огурцы порежьте ломтиками, заправьте солью, перцем и сметаной «Домик в деревне». Для остроты можно добавить половинку чайной ложки горчицы. Отварную говядину нарежьте продолговатыми ломтиками, выложите ее на тарелку, добавьте горсть картофельного салата, украсьте веточкой петрушки и маленькими помидорами.



**Домик в деревне предлагает**

Простой рецепт универсального соуса:  
1/2 стакана майонеза;  
1/2 стакана сметаны «Домик в деревне», чайная ложка лимонного сока, мелко нарезанный петрушка!

## Салат «Весенняя палитра»

**Ингредиенты:** шампиньоны (300 г), сливочное масло (2 ст. ложки), 1 свежий огурец, 2 помидора, редис, 1 сладкий перец, горсть маслин, полтушка зеленого салата, тертый хрен (четверть чайной ложки), сметана «Домик в деревне» (3 ст. ложки), цедра лимона, сок из 1/3 лимона.

В этом замечательном свежем салате – все оттенки весны! Для того чтобы удивить свою семью и

друзей этим не только вкусным, но и необычайно красивым блюдом, обжарьте до готовности 300 г шляпок шампиньонов в сливочном масле и разложите их на тарелке вместе с нарезанными аккуратными ломтиками овощами (огурец, помидоры, редиска, перец, салат, маслины). Подайте к овощам сметанный соус: сметану «Домик в деревне» смешайте с тертым хреном, натертой цедрой и соком лимона. Песного весны, немного творчества – и отличный аппетит гарантирован!

## Салат «КРАСНАЯ ГОРКА»

**Ингредиенты:** 1 свекла, 1 яблоко, 1 ст. ложка уксуса, перец душистый, гвоздика, лавровый лист, соль, сахар, сметана «Домик в деревне».

Порадовать себя и своих близких необычным салатом, который в любое время года подарит вам весеннее настроение, совсем несложно!

Чтобы приготовить маринад, положите

в кастрюлю с водой перец, целую гвоздику, лавровый лист и соль, доведите до кипения и дайте настояться 4 часа. Затем добавьте уксус. Вареную охлажденную свеклу очистите, нарежьте кубиками, сложите в глубокую миску и залейте горячим маринадом. Через 3 часа слейте маринад и добавьте чайную ложку сахара. Яблоко, нарезанное тонкими, почти прозрачными ломтиками, разложите веером на тарелочке, а в середину горкой уложите маринованную свеклу и полейте ее сметаной «Домик в деревне». Салат готов! Вам осталось лишь насладиться сочетанием вкуса свежих яблок, пряной свеклы и нежной, бархатистой сметаны.

## Салат «Красная горка»







## Салат «Провинция»

**Ингредиенты:** утиная грудка, маленькая головка репчатого лука, растительное масло, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сыр Дор-Блю (50 г), сметана «Домик в деревне» (100 г), две веточки зелени сельдерея или петрушки, листья зеленого салата, маленькие помидоры (5–6 шт.), целая шляпка шампиньонов (150 г), 1 небольшое яблоко.

Даже если вы никогда не бывали в провинции, вам придется по вкусу это изысканное блюдо! Нарезайте лук тонкими полукольцами и смешайте его с растительным маслом, уксусом, солью и перцем. Получившимся маринадом залейте утиную грудку (предварительно срезаив с нее жир и кожу) и маринуйте 2 ча-

са при комнатной температуре. Затем обжарьте грудку до готовности вместе с маринадом на среднем огне и охладите. Для соуса возьмите сыр, сметану «Домик в деревне» и мелко порубленную зелень сельдерея или петрушки и вилкой разомните в однородную массу. Приправьте солью и перцем. Зеленый салат порежьте полосками, помидоры разрежьте на половинки, а нарезанные ломтиками шампиньонов обжарьте в сливочном масле. Добавьте к овощам и грибам порезанные брусочками жареные утине грудки, заправьте соусом, выложите горкой на тарелку, украсьте яблоочными дольками и полейте оставшимся соусом.

## Салат «ПОДСНЕЖНИК»

**Ингредиенты:** лосось (200 г), подсолнечное масло, уксус, зеленый лук, петрушка, 2 свежих огурца, сметана «Домик в деревне», красная икра (по желанию).

Уже не зима, но еще не лето. Самое время порадовать семью питательным, но в то же время легким и свежим, как самое долгожданное время года, блюдом. Порежьте вареную рыбу на крупные куски и сложите в миску. Чтобы приготовить маринад, смешайте подсолнечное масло с уксусом, мелко порезанным зеленым луком и рубленой зеленью петрушки. Залейте рыбу маринадом и дайте постоять 30 минут. Тонкие ломтики

огурца разложите на тарелке, а в центр положите сметану «Домик в деревне», смешанную с маринадом от рыбы (3 части сметаны и 1 часть маринада). Уложите кусочки рыбы на сметану и украсьте перьями зеленого лука и красной икрой (по желанию). Свежо, вкусно и радует глаз!



## Салат «Подснежник»

Добавьте ложечку хрена на полстакана сметаны «Домик в деревне» – и у вас готов соус к студено и холодным рыбным блюдам.



## Суп «Дачный»»

**Ингредиенты:** куриный бульон, шляпки шампиньонов (100 г), стручки фасоли (100 г), 3 картофелины, репа, половина красного болгарского перца, 1 помидор, сметана «Домик в деревне» (100 г), зеленый горошек (по желанию).

Вот и дачный сезон не за горами. Рецепт супа из свежих овощей придется как нельзя кстати! Секрет этого блюда в том, чтобы использовать только самые натуральные и свежие продукты.

Отварите в курином бульоне нарезанные ломтиками шляпки грибов (время варки – 20–25 мин), добавьте нарезанную фасоль, дольки картофеля и разрезанную на 4 части небольшую репу. За 10–15 минут до готовности положите половину красного сладкого перца, разрезанного на квадраты, ломтики помидора, соль и специи. Когда суп готов, добавьте сметану «Домик в деревне» и, прогрев, снимите с огня. При подаче на стол можно добавить немного зеленого горошка.

## Суп-пюре «МАЙ»

**Ингредиенты:** 0,5 л куриного бульона, 1 пакет свежемороженой капусты брокколи, 1 ст. ложка сметаны «Домик в деревне», грецки, бекон (по желанию).

Весна – символ вечной молодости. А секрет вечной молодости прост – небольшие овощей и натуральных молочных продуктов в меню!

Доведите до кипения куриный бульон, всыпьте в него брокколи и отварите до готовности. При помощи кухонного комбайна измельчите готовый суп. Затем нужно протереть его через сито, довести до кипения и добавить сметану «Домик в деревне». Подавать с гречками, при желании можно также добавить мелко порезанный и обжаренный до золотистой корочки бекон.

*Домик в деревне*  
предлагает

Порочка мелко нарезанных  
огурцов (корнишонов)  
или ложка каперсов, перемешанных со сметаной «Домик в деревне», – это прекрасный соус к отварной рыбе или креветкам.

## Суп-пюре «Май»»

*«Домик в деревне» предлагает*

«Взбейте миксером сметану «Домик в деревне» с сахаром до густой пены, и у вас готов крем для торта или пирожных».

## Салат «Фруктовый букет»

**Ингредиенты:** красный виноград (200 г), 1 мандарин, 1 фундук, сметана «Домик в деревне» (100 г), малиновое или вишневое варенье без косточек (50 г), листочки мяты.

С наступлением тепла хочется перейти на более легкое и здоровое меню. Фруктовое изобилие и теплое солнце – что еще нужно для счастья?

Разрежьте пополам каждую виноградину и удалите косточки. Мандарин очистите от кожуры и белых пленок, каждую дольку

разрежьте пополам.

Очищенную от кожуры грушу нарежьте кубиками, предварительно удалив семенное гнездо. В отдельной миске смешайте сметану «Домик в деревне» с вареньем. Осталось только выложить фрукты в тарелку, полить их сметанно-фруктовым соусом и украсить мятой.

## Запеканка «РУССКИЙ ДЕСЕРТ»

**Ингредиенты:** 250 г домашнего творога, цедра одного лимона, 50 г изюма, 3 яйца, сметана «Домик в деревне», тонкие блины.

Натуральные молочные продукты и блины – более удачного сочетания не придумаешь! Предлагаем рецепт оригинального блюда, которое не оставит равнодушными вас и ваших близких.

Начинка: смешайте творог, цедру и изюм. Приготовьте блины, положите в них начинку и сверните в форме трубочек. Уложите

блинчики в форму для запекания и залейте смесью из яиц и 2 ст. ложек сметаны «Домик в деревне». Запекайте до готовности омлета в духовке на среднем огне. Подавайте со взбитой сметаной, посыпав сахарной пудрой.

## Запеканка «Русский десерт»







Подарите к блинам сметану «Домик в деревне» с добавлением ванилина, корицы, меда или домашнего варенья. Блины покажутся намного вкуснее!

## Слоеный торт «Нежный»

**Ингредиенты:** 1 упаковка слоеного теста, 2 яйца, 150 г сахара, 250 г сметаны «Домик в деревне», 100 г вишни без косточек, кипяченое молоко (30 г), 1 упаковка желатина, ванилин.

Создать настроение праздника поможет этот не сложный в приготовлении и невероятно вкусный торт с кремом на основе натуральной сметаны «Домик в деревне».

Разморозьте упаковку слоеного теста при комнатной

температуре. Приготовьте яично-молочную смесь: разотрите яйца с сахаром добела, добавьте кипяченое молоко и проварите при 70–80°C. Добавьте, постоянно помешивая, подготовленный желатин и ванилин (на кончике ножа). Тщательно перемешайте.

Сметану «Домик в деревне» взбейте миксером до состояния густой пены, введите в нее яично-молочную смесь и мелко нарезанную вишню.

Приготовьте, следуя инструкции на упаковке, 3 коржа из слоеного теста. Торт формируется так: нанесите половину крема на один из коржей, накройте вторым коржом и выложите оставшийся крем, затем положите сверху последний корж, слегка прижмите и поставьте в холодильник на 2 часа.

## Блины «ЯГОДНЫЙ КРЕМ»

«Ягодный крем» на натуральной сметане «Домик в деревне» – превосходный способ разнообразить наш стол на Масленицу!

**Ингредиенты:** 2 яйца, чайная ложка соли, 25 г сахара-песка, 1 л молока, 400 г муки. Для крема: 250 г сметаны «Домик в деревне», половина пакета замороженной смеси из ягод, 100 г сахара.

Яйца, соль, 25 г сахарного песка взбейте с 500 мл молока до однородной массы, до-

бавьте 400 г муки и, тщательно размешивая, постепенно влейте еще 500 мл молока. Готовое жидкое тесто нужно процедить через сито, а затем выпекать на хорошо разогретой чугунной сковороде.

Для приготовления крема смешайте сметану «Домик в деревне» с ягодной смесью и сахаром в миксере до однородной массы и подавайте этот соус к Вашим блинам.

## Блины с соусом «Ягодный крем»



*Дошик в деревне  
предлагает*

Оригинальный крем для торта получится, если забить сметану «Дошик в деревне» со спелыми бананами. Торт готовится быстро: готовые коржи смазать кремом и поставить в холодильник.

## Сметанный мусс «Белый тюльпан»

Приход весны – прекрасный повод для незапланированного праздника! Пригласите гостей и побалуйте их восхитительным десертом, приготовленным на основе натуральной сметаны «Дошик в деревне».

**Ингредиенты:** упаковка сметаны «Дошик в деревне», 1 ст. ложка сахара, молоко (1 рюмка), 1 пакетик желатина, 1 ст. ложка мандаринового сока, 1 чайная ложка порошка какао, кофейный сироп.

Пачку сметаны «Дошик в деревне» выложите в кастрюлю, добавьте

столовую ложку сахара и, постоянно помешивая, доведите до 70–80°C. Затем добавьте разведенный в рюмке молока пакетик желатина. Продолжая помешивать, нагрейте до 90°C, но не кипятите. Снимите с огня и разделите массу на 3 части. В одну добавьте сок из мандарина, во вторую – порошок какао, в третью – столовую ложку кофейного сиропа. Залейте смесь в формочки (вазочки в форме тюльпана) слоями, давая каждому слою застыть, прежде чем заливать следующим сиропом.

# Дошик в деревне

НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ,  
КАЧЕСТВУ КОТОРЫХ ВЫ МОЖЕТЕ ДОВЕРЯТЬ

